



УЧТЕНО Бюджетное казенное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 336 Невского района Санкт-Петербурга»

мотивированное мнение Совета

обучающихся

Протокол № 1 от 28.08.2022

УТВЕРЖДЕНО

Директор

И.В. Большаков

Приказ № 57/13-о от 31.08.2022

УЧТЕНО

Мотивированное мнение Совета  
родителей

Протокол № 1 от 26.08.2022

ПРИНЯТО

Решением Управляющего совета

Протокол № 1 от 31.08.2022

2.1. Бракеражные комиссии приказом директора школы по согласованию с общеобразовательным педагогом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются Управляющим директором школы.

2.2. Бракеражные комиссии состоят из 3-5 членов. В состав комиссии входят учителя, заместитель директора по воспитательной работе, представители администрации, сотрудники школы, члены родительского комитета.

#### 3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражные комиссии осуществляют контроль за работой поездок, в том числе:

- осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке к разгрузке продовольствия;

- проверяет на пригодность санитарные показатели и срок хранения поданных пищевых продуктов, а также на условия хранения продукции;

- своевременно сообщает об обнаруженных нарушениях;

- контролирует чистоту посуды, оборудование и помещения;

- осуществляют выборочный контроль сроков реализации продуктов и качества праготовляемых пищ, который проводится организационным исполнителем;

- создает необходимые практики, личной гигиены работниками школьной столовой;

- проводят наличие контрольного баланса готовой продукции;

2022

## **1. Общие положения.**

Бракеражная комиссия государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 336 Невского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем-«Бракеражная комиссия» создается и действует в соответствии с уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 336 Невского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем-«школа» в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами СанПиН.

1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с общешкольным советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав входят: заведующий производством, ответственный за организацию питания, сотрудники школы, члены родительского комитета.

## **3. Полномочия комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся и работников школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские помещения для хранения продуктов питания, а также на условия хранения продуктов;
- ежедневно следит за соблюдением меню;
- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений;
- осуществляет выборочный контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи, который проводится органолептическим методом;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками школьной столовой;
- проверяет наличие контрольного блюда и сурточной пробы;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия не реже одного раза в месяц отчитывается на заседаниях Совета по питанию о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока.

#### **4. Оценка организации питания.**

4.1. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устраниению замечаний.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

#### **5. Методика органолептической оценки**

5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

#### **6. Органолептическая оценка первых блюд.**

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать

внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

## **7. Органолептическая оценка вторых блюд.**

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу)дается общая.

7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное

пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

7.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная-приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

## **8. Критерии оценки качества.**

- 8.1. «Отлично»-блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 8.2. «Хорошо»-незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 8.3. «Удовлетворительно»-изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 8.4. «Неудовлетворительно»-изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г.

однодневной моя письменной заявки о выдаче паспорта и сопроводительного  
документа в администрации города Барнаула и Барнаульского городского  
округа-распоряжения о выдаче паспорта №П-1234567890 в связи с  
занесением в реестр гражданской паспортной системы Российской Федерации в связи с  
имеющимися в нем сведениями о гражданстве и месте жительства, а также  
документом о подтверждении факта рождения ребенка от матери или отца в том же  
году, когда родился ребенок. Согласно паспорту, в нем указано, что родители  
столичного района родили ребенка в Барнауле в 1998 году. Родители  
имеют гражданство Российской Федерации и место жительства в г. Барнаул  
Барнаульского района Алтайского края. Паспортный номер паспорта №П-1234567890  
выдан в Барнауле в 1998 году в администрации Барнаульского района.  
Согласно паспорту, в нем указано, что родители являются гражданами Российской  
Федерации и имеют гражданство Российской Федерации. Паспортный номер паспорта №П-1234567890  
выдан в Барнауле в 1998 году в администрации Барнаульского района.

Заявление №1234567890  
от 12.05.2000 г.  
от имени Иванова Ильи Ивановича  
гражданина Российской Федерации, проживающего по адресу: г. Барнаул,  
ул. Красная, д. 123, кв. 45, телефон 555-1234, паспорт №П-1234567890, выданный  
в администрации Барнаульского района в 1998 году.  
Заявление о выдаче паспорта в связи с занесением в реестр гражданской паспортной  
системы Российской Федерации в связи с получением гражданства Российской Федерации  
и предоставлением паспорта в администрацию Барнаульского района в 1998 году.

Прошито, прошумеровано	скреплено
печатью	листов
Директор ГБОУ Школы №336 Невского района Санкт-Петербурга И.В./	